Franske makroner med blåbærkrem (Macarons with Blueberry Cream)



Ingredienser

Blue Macarons:
150 g skåldede mandler
150 g melis
- -
60 g romtemperert eggehvite
35 g sukker
- -
0,5 dl vann
150 g sukker
- -
60 g romtemperert eggehvite
blålilla konditorfarge

Blueberry Cream Filling:
150 g blåbær
100 g hvit sjokolade
100 g kremost
100 g smør
1 ts vaniljesukker
3,5 dl melis

Fremgangsmåte

Blue Macarons:
Kjør skåldede mandler og melis sammen i food processer til blandingen blir helt

finmalt. Sikt blandingen så du får fjernet eventuelle mandelbiter som ikke har blitt malt smått.

Mål opp 60 g eggehvite. Pisk dette til hvitt, mykt skum. Tilsett 35 g sukker og pisk videre til stiv marengs.

Ha vann og 150 g sukker i en kjele. Kok dette i noen minutter til sukkerlake til den er seig, men fortsatt helt lys og gjennomsiktig. Hell den varme sukkerlaken så i en tynn stråle inn i marengsen under fortsatt kraftig pisking. Pisk videre i ca 5-10 min, så marengsen blir skikkelig stiv (du skal kunne løfte bollen opp-ned uten at marengsen rører på seg).

Vend så for hånd inn resterende 60 g romtemperert eggehvite og mandel-/melisblandingen i marengsen til alt blir godt blandet. Bland til slutt i blålilla konditorfarge (se tips).

Gjør klar to stekeplater dekket med bakepapir. Varm opp ovnen til 160°C og sett en stekeplate eller langpanne inn i ovnen på nest nederste rille.

Ha mandelmarengsmassen i en kakesprøyte med rund tut (ca 1 cm i diameter). Sprøyt ut små runde pletter på bakepapiret på størrelse med en 5-krone (2,5 cm). Ha litt avstand mellom kakene. Bank eventuelt platen forsiktig mot bordet for at plettene skal glatte seg ut.

La så makronene stå i romtemperatur og tørke før steking i 20-30 min. De har stått lenge nok når de kjennes tørre på overflaten når du tar forsiktig på dem med fingeren.

Sett stekeplaten med makroner inn i ovnen i rillen over stekeplaten som er der fra før (det vil si rillen over den nest nederste). Stek makronene i 8-12 min. De er ferdig når de løsner fra bakepapiret, men de vil fortsatt være litt myke mens de er varme. Ta makronene ut av ovnen og avkjøl til de er helt kalde.

Blueberry Cream Filling:
Til blåbærkremen har du først blåbærene i en liten kjele og moser dem mens du varmer dem opp på middels varme. La de småkoke under stadig omrøring i 10-15 min. Det skal bli som en tykk blåbærgrøt, så det meste av væsken bør være fordampet. Mos blandingen gjennom en sikt så alle klumper fjernes.

Smelt deretter hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. Rør inn den smeltede sjokoladen, den kalde blåbærmosen og deretter melis. Bland godt så kremen blir luftig og jevn i fargen. (Sett kremen eventuelt en liten stund i kjøleskapet om du synes den er for bløt.)

Sorter makronene så du får to og to som er noenlunde like store. Legg dem sammen med blåbærkrem. Oppbevar makronene kjølig så kremen festner.

Tips

120 g eggehvite tilsvarer ca 4 stk eggehviter, men du bør for sikkerhets skyld måle opp mengden. Eggehvitene må være romtempererte (la de gjerne stå ute i rommet over natten).

Jeg har brukt blålilla, konsentrert konditorfarge fra Wilton. Merk deg at du må ha nokså sterk farge på makronene fordi de blir mattere i fargen i løpet av stekingen.

Flere nyttige tips finner du i grunnoppskriften på "Franske makroner (Macarons)" her på www.detsoteliv.no.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/franske-makroner-med-blabaerkrem-macarons-blueberry-cream